

Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2203 (2011) (Arabic): PACKAGED MEAT CONTAINING VEGETABLES AND SAUCE (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 5/FDS…….. / 2011

اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة
PACKAGED MEAT CONTAINING VEGETABLES AND SAUCE

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجيـة بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقـم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.



اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بلحوم البقر ، أو الجاموس ، أو الإبل ، أو الماعز ، أو الغنم **المعبأة في عبوات مناسبة** والمحتوية على الخضراوات أو الصلصة أو كلتاهما.

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .

٣/٢ GSO 996 "لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة" .

٤/٢ GSO 1794 " علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية "

٥/٢ GSO655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم و الأسماك والقشريات و منتجاتها " .

٦/٢ GSO 997 "لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة" .

٧/٢ GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٨/٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٩/٢ GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

١٠/٢ GSO ISO 1443 "اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الدهن الكلي." .

١١/٢ GSO ISO 937 " اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النتروجين (طريقة مرجعية) ".

١٢/٢ GSO 88 "اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى الكلور يد (طريقة مرجعية)".

١٣/٢ GSO 91 "اللحوم ومنتجاتها –تقدير محتوي الرطوبة" .

١٤/٢ GSO ISO 2918 " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي النيتريت-طريقة مرجعية "

١٥/٢ GSO 590 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".

١٦/٢ GSO 993 " اشـتراطات ذبح الحيـوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية " .

١٧/٢ GSO 834 "لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة" .

١٨/٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة " .

١٩/٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجيه للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .

٢٠/٢ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية – الجزء الأول"

٢١/٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية "

٢٢/٢ GSO/CAC 193 " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

٢٣/٢ GSO CAC/MRL 02 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدويـة البيطريـة فـي الأغذية

مشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي سوف تعتمدها الهيئة والخاصة بـ :

٢٤/٢ الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية .

٢٥/٢ الكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية .

٢٦/٢ الحدود القصوى لبقايا مبيدات الافات في المنتجات الزراعية والغذائية-الجزء الثالث.

٢٧/٢ "كشف و تقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية ".

٣- التعاريف

١/٣ لحم معبأ: منتج مجهز من قطع أو مفروم لحوم البقر ، الجاموس ، الإبل ، الماعز أو الغنم المبردة أو المجمدة ومعبأ في عبوات مناسبة والمعامل حراريا.

٢/٣ لحم معبأ يحتوي على خضراوات: لحم معبأ طبقا للبند (٣ /١) يحتوي على خضراوات طازجة أو محفوظة.

٣/٣ لحم معبأ يحتوي على صلصة: لحم معبأ طبقا للبند (١/٣) يحتوي على صلصة.

٤/٣ لحم معبأ يحتوي على خضراوات وصلصة : لحم معبأ طبقا للبند (١/٣) يحتوي على خضراوات وصلصة.

٤- التصنيف

١/٤ لحم معبأ يحتوي على خضراوات.

٢/٤ لحم معبأ يحتوي على الصلصة.

٣/٤ لحم معبأ يحتوي على خضراوات وصلصة.

٥- المتطلبات

يجب أن تتوافر في اللحوم المعبأة والمحتوية على خضراوات وصلصة المتطلبات الآتية:-

١/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج ناتجة من حيوانات مذبوحة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٦/٢).

٢/٥ أن يجهز المنتج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٨/٢).

٣/٥ أن يكون المنتج خاليا خلوا تاما من لحوم وشحوم الخنزير أو مشتقاتها.

٤/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود (٣/٢ ، ٦/٢، ١٧/٢).

٥/٥ أن يكون اللحم المستخدم في تصنيع المنتج من نوع واحد.

٦/٥ أن يكون الدهن الحيواني المضاف من نفس نوع اللحم المستخدم في تصنيع المنتج.

٧/٥ أن يكون المنتج خاليا من المواد الغريبة والقاذورات وعلامات الفساد والروائح غير المقبولة.

٨/٥ أن يكون المنتج خاليا من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة بالتجمعات الدموية.

٩/٥ أن يكون المنتج خاليا من المخطم ، والأذن ، والشفة ، والغشاء المخاطي ، والجهاز التناسلي والرئة ، والمعدة ، والأمعاء ، والمثانة.

١٠/٥ أن يكون المنتج خاليا من المواد الملونة الاصطناعية.

١١/٥ ألا تقل نسبة اللحم في المنتج عن ٤٥% من الوزن الصافي.

١٢/٥ ألا تزيد نسبة الدهن في المنتج النهائي على ٢٥%.

١٣/٥ ألا تزيد نسبة ملح الطعام في المنتج النهائي على ٣%.

١٤/٥ ألا تزيد المركبات النيتروجينيه الكلية الطيارة على ٢٠ مليجرام/١٠٠ جرام من العينة.

١٥/٥ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة فـي المواصـفة القياسـية الخليجية بند (٢٢/٢) .

١٦/٥ ألا تزيد نسبة نيتريت الصوديوم و/ أو البوتاسيوم في المنتج النهائي على ١٢٥ جزء في المليون مقدرة كنتريت صوديوم.

١٧/٥ المواد المضافة

١/١٧/٥ حمض الأيزوسكوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم تقدر منفردة أو مجتمعة كحمض اسكوربيك ولا تزيد على ٥٥٠ جزء في المليون.

٢/١٧/٥ حمض الأريثوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم ولا تزيد منفردة أو مجتمعه على ٥٥٠ جزء في المليون.

٣/١٧/٥ أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم الأحادية ، الثنائية أو العديدة وتقدر كخامس أكسيد الفوسفور(P205) منفردة أو مجتمعة ولا تزيد على ٣٠٠٠ جزء في المليون.

٤/١٧/٥ جلو تامات أحادى الصوديوم بحيث لا تزيد على ٥٠٠٠ جزء في المليون.

٥/١٧/٥ يجوز إضافة التوابل والبهارات طبقا للإنتاج الجيد.

٦/١٧/٥ الخضراوات والصلصة حسب ظروف الإنتاج الجيد.

١٨/٥ ألا تتعدي الحدود الميكروبيولوجيه الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٩/٢).

١٩/٥ ألا تتعدى بقايا مبيدات الآفات الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢٦/٢).

٢٠/٥ ألا يتعدى مستوي الإشعاع في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢٠/٢).

٢١/٥ ألا تتعدي بقايا الأدوية البيطرية الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢٣/٢).

٢٢/٥ اللحوم المفرومة المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة المستوردة : يجب أن ينطبق عليها جميع البنود من (١/٥) إلى (٢١/٥) إضافة إلي ما يلي:-

١/٢٢/٥ يحظر استيراد لحوم مفرومة معبأة محتوية على خضراوات وصلصة من أي قطر أو بلد توجد به أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في دول الخليج العربية ألا بعد أخذ موافقة مسبقة من الجهات المختصة.

٢/٢٢/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة معتمدة ومصدق عليها من القنصليات الخليجية أو من ينوب عنها تثبت أن اللحم المستخدم في تصنيعها ناتج من حيوانات تم ذبحها في مذبح رسمي طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية تثبت تاريخ الذبح ونوع الحيوان كما تثبت أن المنتج سليم وخالي من الأمراض المعدية وصالح للاستهلاك الآدمي.

٣/٢٢/٥ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجية أو من ينوب عنها توضح الجهة المستورد منها المنتج.

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٢/٢).

٧ - طرق الفحص والاختبار

تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند رقم(٦) في هذه المواصفة القياسية جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدي مطابقتها لجميع البنود الواردة في هذه المواصفة.

١/٧ يتم الكشف عن الحدود الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢).

٢/٧ يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٧/٢).

٣/٧ يتم الكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٩/٢).

٤/٧ يتم تقدير محتوي الدهن الكلي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند(١٠/٢).

٥/٧ يتم تقدير محتوي النيتروجين الكلي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١١/٢).

٦/٧ يتم تقدير محتوى كلوريد الصوديوم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٢/٢).

٧/٧ يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٣/٢).

٨/٧ يتم تقدير محتوي النيتريت طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٤/٢).

٩/٧ يتم الكشف عن كفاءة التعقيم التجاري طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٥/٢).

١٠/٧ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢١/٢).

١١/٧ يتم الكشف عن بقايا الأدوية البيطرية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢٧/٢).

١٢/٧ يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢٤/٢).

١٣/٧ يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢٥/٢).

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب أن يتوافر في تعليب ونقل وتخزين المنتج ما يلي:

١/٨ التعليب

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (١٨/٢،٤/٢) يجب مراعاة الآتي:

١/١/٨ أن تكون العلب المستخدمة مناسبة،صحية وسليمة وتحافظ على جودة المنتج وسلامته وأن تكون مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم المفرومة ويكون سطحها الداخلي خاليا من البقع السوداء والتآكل.

٢/٨ النقل والتخزين

١/٢/٨ أن يتم نقل وتخزين المنتج عند درجة حرارة لا تزيد عن ٢٥ °س.

٢/٢/٨ ألا تزيد فترة صلاحية المنتج عن ١٢ شهرا من تاريخ التصنيع.

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة الخليجية المذكورة في البند (١/٢) يجب أن يوضح على العبوات البيانات التالية:

١/٩ اسم المنتج ونوع اللحم المستخدم.

٢/٩ نسبة الدهن بخط واضح.

المصطلحـات الفنيـة

Packaged meat ……………………………………………………………… لحم

Hermetically sealed ……………………………………………………… محكمة القفل

Cartilages ……………………………………………………………… غضاريف

Mechanically deboned meat …………………… لحم مشفى آليا (لحم منزوع العظام آلياً)

Lard……………………………………………………………… دهن خنزير

المراجع العلمية

Gulf Standard GSO 1816/2007 Minced meat	المواصفة القياسية الخليجية GSO 1816/2007 اللحم المفروم
Egyptian Standard 2097 / 2005 Minced meat mixed with soyabean protein.	المواصفات القياسية المصرية ٢٠٩٧ / ٢٠٠٥ اللحم المفروم المخلوط ببروتين الصويا
J.F.Gracey 1981 Thornton"s Meat Hygiene,Seventh edition. The English language Book Society and Bailliere Tindall,London.	ج.ف. جراسي١٩٨١ ثورنتون لصحة اللحوم الطبعة السابعة ، هيئة الكتاب للغة الأنجليزية وبلير تندال ، لندن
S.J. Palling , 1980. Development in food Packaging-1, Applied Science Published Ltd Ripple Road, Barking,Essex,England.	س.ج.بالنج ١٩٨٠ التطور في تعبئة الأغذية ـ١ العلوم التطبيقية للنشر شارع ريبل ، باركنج ، باركنج ، اسكس ، انجلترا .